

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平5-199853

(43)公開日 平成5年(1993)8月10日

(51)Int.Cl. <sup>5</sup> A 23 L 1/337 1/0528	識別記号 101	庁内整理番号 6844-4B	F I	技術表示箇所 7144-4B A 23 L 1/ 212 102 A
--	-------------	-------------------	-----	---------------------------------------

審査請求 有 請求項の数2(全3頁)

(21)出願番号 特願平4-34495

(22)出願日 平成4年(1992)1月25日

(71)出願人 59104607

マルキン食品株式会社

熊本県熊本市世安町380番地

(72)発明者 吉良 元雄

熊本市世安町376番地

(74)代理人 弁理士 穴見 之武義 (外1名)

(54)【発明の名称】 グルコマンナン入り心太、並びにグルコマンナン入り心太の製造方法

(57)【要約】

【目的】 麺状で弾力性に優れて腰が強く、テングサの臭いもなく、また食物繊維を含む健康食品として貴重なグルコマンナン入り心太、並びにグルコマンナン入り心太の製造方法を提供することを目的とする。

【構成】 通常の製法で細条に成型した心太を弱アルカリ処理した心太と、グルコマンナン粒に水または温水を加えて混合攪拌したグルコマンナン糊と、増粘剤と、を混合して加熱溶解させ、この溶解液をゲル状に凝固させ、このゲル状凝固体を細条に成型して成るグルコマンナン入り心太を主たる構成とする。

1

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 通常の製法で細条に成型した心太を弱アルカリ処理した心太と、グルコマンナン粒に水または温水を加えて混合攪拌したグルコマンナン糊と、増粘剤と、を混合して加熱溶解させ、この溶解液をゲル状に凝固させ、このゲル状凝固体を細条に成型して成るグルコマンナン入り心太。

【請求項2】 通常の製法で細条に成型した心太を弱アルカリ処理して脱臭、脱色させ、この脱臭、脱色させた心太と、グルコマンナン粒に水または温水を加えて混合攪拌したグルコマンナン糊と、増粘剤と、を混合して加熱溶解させ、この溶解液をゲル状に凝固させ、このゲル状凝固体を細条に成型して成るグルコマンナン入り心太の製造方法。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【産業上の利用分野】 本発明は、グルコマンナン入り心太、並びにグルコマンナン入り心太の製造方法に関するものである。

## 【0002】

【従来の技術】 心太は、テングサを熱湯で煮熟して浮を除いた汁を型容器に流しこんでゲル状に凝固させ、このゲル状の凝固体を突出し器で細条に突出したものであり、低カロリー食品として主に夏期に酢醤油をかけて食されている。

## 【0003】

【発明が解決しようとする問題点】 しかしながら、前記心太はテングサの成分であるクロロフィル、カロチン等を含有し、健康食品として有用であるが、嗜好食品として食感が軽くて腰も弱く、テングサの臭いがして食味に欠ける等の問題があつた。

【0004】 本発明は上記従来の問題点に鑑みてなされたものであり、その目的は麺状で弾力性に優れて腰が強く、テングサの臭いもなく、また食物繊維を含む健康食品として貴重なグルコマンナン入り心太、並びにグルコマンナン入り心太の製造方法を提供することにある。

## 【0005】

【問題点を解決するための手段】 上記目的を達成するために、本発明は、通常の製法で細条に成型した心太を弱アルカリ処理した心太と、グルコマンナン粒に水または温水を加えて混合攪拌したグルコマンナン糊と、増粘剤と、を混合して加熱溶解させ、この溶解液をゲル状に凝固させ、このゲル状凝固体を細条に成型して成るグルコマンナン入り心太から構成される。次に、通常の製法で細条に成型した心太を弱アルカリ処理して脱臭、脱色させ、前記脱臭、脱色した心太と、グルコマンナン粒に水または温水を加えて混合攪拌したグルコマンナン糊と、増粘剤と、を混合して加熱溶解させ、この溶解液をゲル状に凝固させ、このゲル状凝固体を細条に成型して成る

10

20

30

40

2

グルコマンナン入り心太の製造方法から構成される。

## 【0006】

【作用】 本発明のグルコマンナン入り心太、並びにグルコマンナン入り心太の製造方法においては、テングサを原料として製造した細条の心太を弱アルカリ液に浸漬してテングサ特有の緑色の色素や臭いを除去する。一方、グルコマンナン粒に水または温水を加えて混合攪拌してグルコマンナン糊を製造する。前記脱色、脱臭した心太と、グルコマンナン糊と、増粘剤とを混合して加熱溶解する。この溶解液を型容器に流しこんでゲル状に凝固させ、このゲル状凝固体を突出し器で細条に突出して成るものである。このグルコマンナン入り心太は、含有されたグルコマンナンの食物繊維により弾力性に優れて腰が強い麺状となり、テングサの臭いもなく、更にグルコマンナンの食物繊維が血液中のコレステロールを低下させ、成人病等を予防できるために優れた健康食品となる。

## 【0007】

【実施例】 以下、本発明の好適な実施例を説明する。本発明のグルコマンナン入り心太は、テングサを原料として通常の製法で細条に成型した心太を弱アルカリ処理する。その後で弱アルカリの分解剤溶液に浸漬して弱アルカリを分解させる。更に薬剤が残存しない様に心太を水洗いして流水中にさらす。このようにして得られる心太は、無臭で、色も淡い色となる。一方、グルコマンナン粒を通常のこんにゃくを作る時の比率で水または温水と混合攪拌してグルコマンナン糊を作り膨潤させる。前記脱臭、脱色した心太と、グルコマンナン糊と、ガラクトマンナンの様な増粘剤と、を混合して加熱溶解させ、この溶解液を型容器に流しこんでゲル状に凝固させ、このゲル状凝固体を突出し器で突出したり、またはカットして細条のグルコマンナン入り心太を成型する。

【0008】 次に、グルコマンナン入り心太の製造方法を詳細に説明する。テングサを原料として通常の製法で細条の心太を作る。この心太を0.1ないし0.5%濃度の次亜塩素酸溶液に投入して30ないし60分程度浸漬して心太の脱臭、脱色を行なう。次に心太を弱アルカリの希薄分解剤溶液に浸漬して心太に付着している次亜塩素酸溶液を分解させる。その後で薬剤が残存しない様に水洗いすると共に流水中に晒す。一方、グルコマンナン粒を水と重量比1対30程度の割合で混合攪拌してグルコマンナン糊を作り、膨潤させる。一般にテングサを熱湯で煮熟溶解させ、この溶解液中にグルコマンナン粒を混合してもゲル状の凝固ができるくなり、もろくて弾力性に欠けるものとなる。

【0009】 そこで、前記脱臭、脱色した心太と、グルコマンナン糊と、ガラクトマンナンの様な増粘剤と、を溶解缶内に投入して加熱溶解させると良好な状態でゲル状に凝固することとなる。各混合割合は重量比で脱臭、脱色した心太480部、グルコマンナン糊100部、増

50

3

粘剤1.5部、更に水を加えて全体で500部程度にして20分程度加熱溶解させ、この溶解液を型容器に流してゲル状に凝固させる。このゲル状の凝固体を突出し器で突き出してグルコマンナン入り心太を得ることとなる。この様にして成型したグルコマン入り心太は、弾力性に優れて腰が強く、テングサの臭いもなく、またグルコマンナンの食物繊維を含み、血液中のコレステロールを低下させ、成人病等を予防できるために優れた健康食品となる。尚、脱臭、脱色した心太の替わりに粉末心太を使用してもよい。

## 【0010】

【発明の効果】以上説明したように、請求項1に係るグルコマンナン入り心太によれば、通常の製法で細条に成型した心太を弱アルカリ処理した心太と、グルコマンナン粒に水または温水を加えて混合攪拌したグルコマンナン糊と、増粘剤と、を混合して加熱溶解させ、この溶解液をゲル状に凝固させ、このゲル状凝固体を細条に成型することにより、グルコマンナンの食物繊維で心太の凝固が阻害されることなく、弾力性に優れて腰が強い麺状に成型され、不快な海藻の臭もなく、グルコナンナンの食物繊維が血液中のコレステロールを低下させ、成人病等を予防できるために優れた健康食品として供し得る。

4

して成ることにより、含有されたグルコマンナンの食物繊維により弾力性に優れて腰が強い麺状となり、不快な海藻の臭もなく、グルコナンナンの食物繊維が血液中のコレステロールを低下させ、成人病等を予防できて優れた健康食品となる。次に、請求項2に係るグルコマンナン入り心太の製造方法によれば、通常の製法で細条に成型した心太を弱アルカリ処理して脱臭、脱色させ、前記脱臭、脱色した心太と、グルコマンナン粒に水または温水を加えて混合攪拌したグルコマンナン糊と、増粘剤と、を混合して加熱溶解させ、この溶解液をゲル状に凝固させ、このゲル状凝固体を細条に成型して成ることにより、グルコマンナンの食物繊維で心太の凝固が阻害されることなく、弾力性に優れて腰が強い麺状に成型され、不快な海藻の臭もなく、グルコナンナンの食物繊維が血液中のコレステロールを低下させ、成人病等を予防できるために優れた健康食品として供し得る。